

(別紙 1)

**近江八幡市学校給食センター等整備業務
要求水準書**

平成 23 年 12 月

近江八幡市

目 次

I. 総則

- 1 本要求水準書の位置付け
- 2 業務内容
- 3 技術提案
- 4 技術提案書

II. 給食センターの整備に関する要求水準

- 1 施設整備の基本理念
- 2 施設整備の基本方針
- 3 給食規模
- 4 施設導入機能
- 5 設備計画
- 6 調理設備設置計画
- 7 食器・食缶等調達計画
- 8 施設備品整備計画
- 9 その他

III 配膳室等の整備に関する要求水準

- 1 共通事項
- 2 整備対象となる学校及び整備概要
- 3 整備時期
- 4 その他

IV その他

- 1 業務の履行状況の確認
- 2 特記事項
- 3 遵守すべき法令等
- 4 公開資料
- 5 閲覧資料

I 総則

1 本要求水準書の位置付け

本要求水準書は、近江八幡市学校給食センター等整備業務（以下「本業務」という。）を実施するに当たり、本業務の提案者に本業務の技術提案に求める水準等を示すものであり、本業務にかかる技術提案に適用する。

なお、本書は、本事業にかかる応募者から提出された技術提案書とともに、本事業の設計図書の一部として取り扱う。

2 業務内容

（１）業務名称

近江八幡市学校給食センター等整備業務

（２）施設概要

本事業により整備される給食センターの規模及び構成の概要は以下のとおりとする。

１）施設規模

１日当たり最大 9,000 食（食缶方式）の供給能力を有する 2～3 階建ての施設とし、規模は設計者の提案による。

２）施設に求める耐震性能

① 構造体耐震安全性

施設の構造体耐震安全性能の分類は「官庁施設の総合耐震計画基準」のⅡ類とする。

② 非構造部材耐震安全性能の分類

施設の非構造部材耐震安全性能の分類は「官庁施設の総合耐震計画基準」のＡ類とする。

③ 設備の耐震対策

施設の設備の耐震対策については「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを甲類とする。なお、受水槽、熱源機器は防災性を鑑み、それぞれ重要機器と位置付ける。

（３）敷地条件

１）所在地	近江八幡市武佐町 3 2 9－1、3 2 9－2 番地の一部		
２）敷地面積	約 6, 8 5 9.56 m ²		
３）用途地域	指定なし		
４）形態規制	建ぺい率	7 0 %	
	容積率	2 0 0 %	

(4) 施設の主要機能

本施設に必要な主要機能は、次に掲げるとおりとする。

- ア 給食機能
- イ 管理機能
- ウ 付帯機能
- エ 屋外施設機能

(5) 契約

本プロポーザルにより特定した優先交渉権者を相手方として、本市で定める予定価格以内で落札の上、下記のとおり4契約に分割する。

① 給食センター整備工事

契約期間 契約日～平成25年7月24日(水)
供用開始時期 平成25年7月25日とする。
給食提供開始時期 平成25年9月1日とする。

② 幼稚園配膳室等整備工事

契約期間 契約日～平成25年8月20日(火)

③ 小学校配膳室等整備工事

契約期間 契約日～平成25年8月20日(火)

④ 中学校配膳室等整備工事

契約期間 契約日～平成25年8月20日(火)

(6) 調査・申請・設計・工事監理業務

請負者は、本書および技術提案に基づき、「(3) 契約」にかかる次の業務を行うこと。

- ① 設計および工事監理業務
- ② 設計および申請に必要な調査、申請
- ③ 電波障害調査、井戸水現況調査等近隣対策調査一式
- ④ 工事の実施に必要な各種申請業務
- ⑤ 仕様や建設費等に係る適正かつ明確な比較検討資料の作成

※ 各種申請業務において、手数料の必要な場合は請負者が負担すること。

(7) 施工業務

請負者は、本書、技術提案書、建設工事請負契約書および契約締結後に作成した設計図書に基づき、次の施工業務を行うこと。

- ① 施工および施工関連業務
- ② 施工に伴う近隣対策業務（電波障害対策、工事説明会の実施等）
- ③ 施工に伴う各種申請業務

※ 近隣対策業務および各種申請業務において、手数料・検査料等の必要な場合は請負者が負担すること。

(8) その他業務

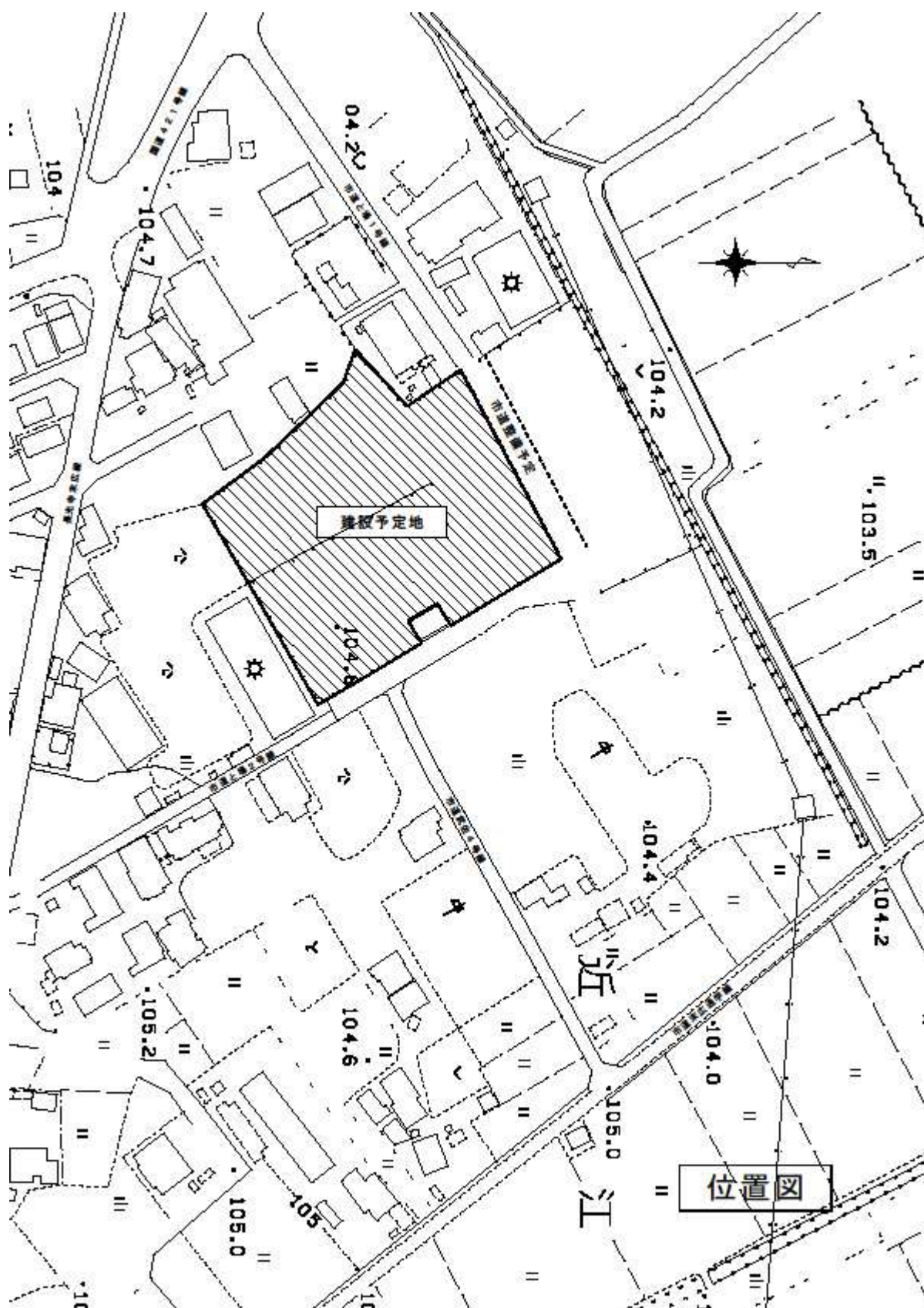
関係機関等との協議への出席・説明・とりまとめ等。

3 技術提案

- (1) プロポーザル参加者は、技術提案書作成要領に基づき、積極的に創意工夫を行って、技術提案書により技術提案を行うこと。
- (2) 技術提案は、後記「Ⅱ 給食センターの整備に関する要求水準」、「Ⅲ 配膳室等の整備に関する要求水準」を満たすものであること。

4 技術提案書

- (1) 技術提案書の作成および提出に要する費用は、プロポーザル参加者の負担とし、提出された技術提案書は返却しない。
- (2) 提出した技術提案書は、書き換え、引き替え、または撤回することはできない。
- (3) 技術提案書に虚偽の記載をした者が行った技術提案は、無効とする。
- (4) 技術提案書の中で、特許権、実用新案権、意匠権ならびに商標権および法令に基づいて保護される第三者の権利の対象となっている工事材料、施工方法等を使用することとした場合、原則としてプロポーザル参加者がそのことに対する責任を負う。



Ⅱ 給食センターの整備に関する要求水準

1 施設整備の基本理念

学校給食の目標として、

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

以上の7点が学校給食法に定められている。

本市の学校給食を提供することは、上記の給食目標に基づき、児童生徒にバランスのとれた食事を提供して望ましい食習慣を形成するとともに、食事の準備・後片付けなどを皆で共に行うことにより、思いやりや感謝の気持ちを培い、教師と児童生徒、児童生徒相互間の好ましい人間関係を深めるなど、児童生徒の心身の健全な発達を図るための重要な教育としてとらえ、日々これらの目標が達せられるようにする必要がある。

また、本施設は、平常時は学校給食センターとして活用するが、自然災害発生時等には避難された市民の食を賄うことが可能な炊き出し施設として付帯的に使用できる施設とする。

学校教育における給食の役割が従来にも増して高まりつつあるなか、安全性および栄養価において高水準の給食を各校に均等に供給することが基本的な使命であり、そこに新たな取組みを視野に入れた、経済効率性の高い施設整備、事業運営を行うことが、基本理念となる。

従って、新しい学校給食センター施設整備にあたっては、以下の基本方針に従って整備を進めることとする。

2 施設整備の基本方針

（１）安全・安心な学校給食が提供できる施設

- 1) HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れ、ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入し、学校給食法第9条「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、確実な衛生管理がはかれる施設であること。
- 2) 室内の温湿度管理に配慮した計画とすること。

（２）おいしく、「生きた教材」となる楽しい給食を提供でき、地場産の食材を取り入れた給食づくりに適した施設

- 1) メニューの多様化など、より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、焼く・揚げる・蒸す・茹でる・和える・煮る・炒めるなど、様々な調理方法に対応できる設備や地元産の無洗米を使った「炊きたてごはん」が子どもに提供できる設備とし、また作業の効率化を図るための設備を充実させること。
- 2) 献立は主食+副食（おかず）3 品を基本とするが、バイキング給食やセレクト給食といったバラエティ豊かな給食の実施が可能であること。
- 3) 供給される物資の流通面を考慮し、調理が統一献立及び2種類の献立に対応できる施設となっていること。
- 4) 既製品を極力使用せず、できる限り手作りで地元食材を採り入れ、素朴な味を味わうことができるよう子どもたちに豊かな給食を提供できる施設とすること。
- 5) 調理済み食品が調理完了後2時間以内に確実に喫食されることを考慮し、食品の配缶、コンテナへの食缶積み込み、配送車へのコンテナ積み込み等の工程が安全かつ円滑に行えるよう配慮すること。
- 6) 調理完了から喫食までの間、調理済み食品の温度が衛生的な温度帯に常に保たれるように配慮すること。
- 7) 時代の変化に伴い発生すると推測される新たな需要に対応できる施設であること。

(3) 個々に対応したきめ細やかな給食調理が可能な施設

- 1) 全体の1～2%程度のアレルギー食の需要に対して特別な調理が対応可能な調理室を設けること。除去食材の混入や動線が交差せず、無理なく調理できる食物アレルギー対応の施設を併設すること。
- 2) 給食のねらいや求められる献立内容が異なる幼稚園の給食と、小・中学校の給食を別調理可能な発達段階に応じた給食が供給ができる施設であること。

(4) 作業効率が良く、快適な作業環境を実現した施設

- 1) 供給食数や献立に応じた作業空間と機能性があり、調理の流れに応じて作業が適切に行えるものとする。
- 2) 繁忙時間であってもゆとりを持って作業できるよう配慮した施設とすること。
- 3) 作業領域は1フロアのストレートフローとし、食材搬入及び給食搬出のためのスムーズな物流を確保すること。
- 4) 調理作業員の作業負担が軽減され、円滑に作業が行える調理環境を整備し、空調設備等、作業員に最適な環境を確保すること。

(5) 環境負荷の低減・コスト縮減の追求をした施設

- 1) 施設の建設時のインシャルコストのみではなく、ランニングコストの縮減についても工夫された省エネルギー設備の導入を図ること。
- 2) 生ごみの減量化及び再資源化への対応、臭気・騒音が高度に抑制できる装置を設ける等の対策を講じ、環境負荷の低減に取り組むこと。

(6) 食の学びの場としての施設

- 1) 地元食材を使った給食を通じ、社会教育の場となる施設とすること。
- 2) 食育推進の一環として、子どもの食に関わる教育・学習や保護者への様々な教育研修等、食に対する興味・関心を高めるための機能を備えていること。
- 3) 学校給食の利用者である子ども・保護者が、気軽かつ容易に施設にアクセスし、施設見学ができる開放的な施設であること。

(7) 災害時に市民の食を賄う炊き出し施設

- 1) 災害発生時に機能を最大限に発揮するために、施設や設備について十分な耐震対策が施されていること。
- 2) 災害発生時に避難された一部の市民の食の拠点になることを想定し、市民の食事供給に必要な熱源と水と電気が確保できる施設であること。

3 給食規模

(1) 児童生徒数の動態と給食規模の設定

近江八幡市の児童生徒数の動態は、今後ともほぼ横ばいと予想される。

新学校給食センターは平成 25 年度に開設を予定しているが、その時点の予想幼稚園児数は 1,380 人、小学校児童数は 4,550 人、中学校生徒数は 2,072 人になると想定される。

よって、給食センターの規模は、総合的に判断し、定款的に運営する給食数規模を 8,600 食、無理なく配給できる規模設定を最大 9,000 食とする。

(2) 給食調理業務の展開

平成 25 年度の給食開始時における給食調理数は、市内の安土学校給食センターおよび金田小学校で調理する食数を除いた 6,188 食であり、その後は平成 26 年度に安土学校給食センター分が追加されて 7,576 食の予定である。また自校方式で実施している金田小学校については平成 32 年度からセンター方式に切り替え、この給食数に含める予定である。

近江八幡市児童数の推計(平成 23 年～平成 26 年)

	平成23年	職員数	クラス数 (職員室含)	平成25年	職員数	平成26年	職員数
八幡小学校	865	54	28	916	56	953	57
島小学校	111	18	8	106	18	109	18
沖島小学校	10	8	1	9	8	9	8
岡山小学校	271	27	13	290	27	274	27
金田小学校	910	59	30	947	60	964	61
桐原小学校	452	37	18	433	37	420	37
桐原東小学校	487	33	18	489	33	482	33
馬淵小学校	184	20	9	165	20	173	20
北里小学校	295	29	14	297	29	292	29

武佐小学校	196	23	9	201	23	202	23
安土小学校	539	33	20	571	34	576	34
老蘇小学校	138	14	8	126	14	129	14
安土中学校	335	25	12	361	26	353	26
八幡中学校	589	48	18	578	48	579	48
八幡東中学校	586	42	19	557	41	541	41
八幡西中学校	610	46	19	576	45	586	45
八幡幼稚園	238	19	11	228	19	233	19
島幼稚園	25	8	4	35	8	33	8
沖島幼稚園	2	2	2	1	1	0	0
岡山幼稚園	113	12	7	134	12	138	12
金田幼稚園	294	24	12	281	24	278	24
桐原幼稚園	297	25	12	293	25	274	24
馬淵幼稚園	63	9	4	72	9	69	9
北里幼稚園	56	7	4	56	7	57	7
武佐幼稚園	38	5	4	35	5	36	5
安土幼稚園	171	16	9	198	16	204	16
老蘇幼稚園	50	8	4	47	8	42	8
安土給食センター		13			13		
合計	7,925	664	317	8,002	666	8,006	653
※安土給食センターで調理を行っている校園は、老蘇幼・小、安土幼・小、安土中である。					5,707	481	6,997
			227	6,188		7,576	

(3) 各施設の給食センターからの配送距離と給食の開始時間

1) 給食センターから各校園までの距離

八幡幼稚園	約 5.2km	八幡小学校	約 5.8km	八幡中学校	約 4.7km
島幼稚園	約 8.6km	島小学校	約 8.7km	八幡東中学校	約 2.3km
岡山幼稚園	約 8.4km	岡山小学校	約 8.5km	八幡西中学校	約 7.9km
金田幼稚園	約 2.8km	桐原小学校	約 7.1km	安土幼稚園	約 7.6km
桐原幼稚園	約 7.0km	桐原東小学校	約 6.0km	老蘇幼稚園	約 2.9km
馬淵幼稚園	約 4.0km	馬淵小学校	約 4.1km	安土小学校	約 7.9km
北里幼稚園	約 10.4km	北里小学校	約 10.4km	老蘇小学校	約 2.8km
武佐小学校	約 0.9km			安土中学校	約 4.2km

2) 各校園の給食開始時間

幼稚園給食開始時間	: 11 時 30 分
小学校給食開始時間	: 12 時 15～20 分
中学校給食開始時間	: 12 時 40～45 分

4 施設導入機能

学校給食センターにおいて、求める機能は下記の4点である。

- (1) 給食機能（検収、下処理、調理（主食（ごはん）・副食）、配缶・配送、洗浄）
- (2) 管理機能（洗浄・殺菌、更衣・衛生・洗濯、事務、会議、食事、休憩、業者・見学者受付等）
- (3) 付帯機能（見学、調理実習、研修、災害時の食の提供等）
- (4) 屋外施設機能（食材搬入車スペース、給食配送車スペース、一般駐車スペース等）

以下、これら4つの機能について、対応する所要室・特記すべき事項等については下記のとおりである。

(1) 給食機能

給食機能は「安全、安心な給食」、「おいしく、栄養バランスのとれた楽しい給食」を提供するための重要かつ基本的な機能であり、HACCPの概念に従って、①検収、②下処理、③調理、④配缶・配送、⑤洗浄の過程における物の流れ（食材、調理品、調理器材、配送器材、洗浄器材）と人の流れ（調理スタッフ、管理者、外部業者）について、明確かつ厳密な清浄度のゾーニングを行いながら、作業効率と作業環境の高機能化を図ることが基本的要件となる。

また、献立については物流面等を考慮すると、統一献立と2種類の献立が調理できるように対応することが必要である。

なお、炊飯を施設内で行うことを前提としているが、非常時の市民への炊き出し機能については、市民の一割程度に3日分の食事を配食できる施設とする。

給食機能と所要室構成・特記事項

機能	所要室	特記事項
①検収機能	荷受室	検収室とは別に設ける事が望ましい。魚肉類と調味料・乾物類、野菜の納入口を区別する。
	野菜検収室	魚肉検収室と分離して設ける。荷受室、野菜下処理室に隣接していること。
	泥落し室	地元食材等、泥付き野菜の泥を落とすために使用する室として整備すること。下処理室への泥の進入を防ぐよう計画すること。
	野菜冷蔵庫・冷凍庫	野菜検収室から直接アプローチでき、野菜下処理室に隣接していること。検収室側と下処理室側に扉を設けること。
	皮剥室	野菜下処理室に隣接していること。
	食品・調味料検収室	食品・調味料庫と近接すること。
	食品・調味料庫	密閉食材を湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。食品検収室と近接すること。
	卵用冷蔵庫・冷凍庫	魚肉検収室と近接すること。
	魚肉検収室	野菜検収室と分離して設けることが望ましい。
	魚肉冷蔵庫・冷凍庫	魚肉検収室、魚肉下処理室と近接すること。
	カート・器具洗浄室	検収室に近接した独立したスペースとする。
	新油庫	揚げ物室との関係を考慮すること。

	廃材置き場	検収室から下処理室を経由しない動線の位置に計画すること。
	廃油庫	揚げ物室との関係を考慮すること。
	搬入用プラットホーム	上部に雨がかりを避ける庇をつけること。
	米庫	米を保管する貯蔵庫。米を貯蔵するのに適した温度が保てること。炊飯室に隣接していること。（４ｔが保管できるものとする。）
②下処理機能	野菜下処理室	調理室へは食材のみの動線とし、パススルー方式のカウンターでやり取りする。
	卵処理室	卵用冷蔵庫に隣接し、魚肉下処理室への物流動線を確保する。
	魚肉下処理室	調理室との物流のやりとりはパススルー冷蔵庫とカウンターを利用する。
	食品仕分室	食品・調味料庫、魚肉下処理室、調理室と近接すること。調理室との物流はパススルー冷蔵庫とカウンターでやりとりする。
③調理機能	調理室（切裁室）	野菜類下処理室に隣接し、シンクと連続性のあるパススルーであること。
	調理室	将来的な調理機器の取り替えに配慮した、十分な大きさを確保する。
	炊飯室	米庫と隣接し、配膳室と隣接していること。
	サラダ・和え物室	温度管理が可能なよう、調理室とは区画を設ける。和え物専用保冷庫を設ける。
	揚げ物・焼き物・蒸し物調理室	調理室とは区画を設ける。魚肉下処理室と隣接し、物流のやりとりはパススルー冷蔵庫およびカウンターを使用すること。
	アレルギー対応室	アレルギー除去食材が誤混入しないレイアウトとする。
	器具・カート洗浄室	調理室とは区画を設ける。
④配缶・配送機能	食缶消毒庫	調理室からパススルーで取り出し可能な仕様とする。
	食器消毒庫	コンテナと一体的な消毒も可とする。
	コンテナプール庫	余裕のある、十分な大きさを確保すること。
	風除室、配送員前室	外部からは配送員前室経由で風除室にアプローチすること。
	配送用プラットホーム	適切な専用駐車スペースを確保すること。また上部に雨がかることを避ける庇を設けること。
⑤洗浄機能	洗浄室（汚染作業区域）	コンテナ、食器、食缶の洗浄の３ライン以上を確保すること。
	洗浄室（非汚染作業区域）	洗浄室（汚染作業区域）とは壁で区画する。
	残菜庫	残菜粉碎機能を備え、十分な残菜処理スペース及び生ゴミ処理の動線に留意すること。
	洗剤庫	洗浄室に面して計画すること。
	消耗品、器具庫	十分な大きさを確保する。
	回収用プラットホーム	適切な専用スペースを確保すること。

(2) 管理機能

管理機能については、清浄度管理を厳格に行うための機能として、①消毒、滅菌、②更衣、衛生機能を高める事が重要となる。物の流れについてはパススルー方式の保管庫やカウンター、人の流れについてはゾーン毎に消毒手洗設備やエアシャワー・エアカーテン設置により、清潔ゾーン・汚染ゾーンの明確な区分を行うこととする。

さらに汚染作業区域と非汚染作業区域の間には、準備室または前室を設置し、消毒滅菌、衛生保持機能を高めること。

管理機能と所要室構成・特記事項

機能	所要室	特記事項
管理機能	汚染作業区域準備室（前室）	準清潔ゾーンとして機能する。シューズ履き替え、更衣、身じたく確認、手洗い・消毒ができるスペースを確保すること。
	非汚染作業区域準備室（前室）、エアシャワー	清潔ゾーンとして機能する。シューズ履き替え、更衣、身じたく確認、手洗い・消毒ができるスペースを確保すること。エアシャワーを経由しない戻り動線に配慮すること。
	女子更衣室・ロッカー室、女子シャワー室、女子休憩室（委託業者用）	準備室（前室）へアプローチしやすい配置とする。調理室へ直接出入りできない構造とすること。
	男子更衣室・ロッカー室、男子シャワー室、男子休憩室（委託業者用）	準備室（前室）へアプローチしやすい配置とする。調理室へ直接出入りできない構造とすること。
	調理員専用トイレ	出入り口は手を触れずに自動開閉できるものとする。トイレから調理室まで3m以上離れていること。 脱衣スペースを隣接し、便座に座ったまま手洗い・消毒が行えること。
	洗濯室、乾燥室	各汚染区域・非汚染区域ごとに使用している白衣等をそれぞれ別に衛生的に洗濯、乾燥できるようになっていること。履物も洗浄・乾燥し、清潔に保つことができるようにすること。
	事務室（市職員用）、印刷コーナー、湯沸室、更衣室	事務室は一般来館者の応接がしやすい位置とすること。
	事務室（委託業者用）	委託業者の事務処理ができる部屋を用意すること。
	会議室	12名程度が利用できるものとする。
	食堂兼打合せ室	職員ミーティングの他、多目的な利用を想定すること。室内に湯沸しコーナーを設置すること。60名程度が利用できるものとする。
	書庫・倉庫	書架はアプローチしやすい位置とすること。
	来館者用玄関・ホール	開かれた施設のイメージが感じられるような明るくオープンな仕様とすること。

	来館者用トイレ	見学者通路からアクセスしやすい位置。障がい者・高齢者への対応（バリアフリー）が可能な多目的トイレであること。
	事務職員用トイレ	事務室に近いところに設けること。
	学校給食従事者用玄関	来館者の動線と管理者の動線は交わらないこと。
	エレベーター	来館者（障がい者・高齢者）の他、物品搬出入機能として利用できること。
	小荷物専用昇降機	調理室・食堂に近いところに設けること。
	機械室（ボイラー、空調、電気等）	メンテナンスが容易に行いやすい位置とすること。

（３）付帯機能

ここでは給食機能及び管理機能と関連して、学校給食センターにおいて必要と思われる付帯機能として対応する所要室やスペース設置について記述する。また、社会状況を考えると、まず食育の一端として給食調理過程を「よく見るための」見学機能を重視することを付帯機能の中心に位置づける。そして、見学機能にとどまらず、子どもの「食に関わる教育研修」や「食の学びの場」として施設が機能することを想定している。また、災害時の市民の食の拠点としての機能を持たせることとし、①見学、②食の教育研修・学び、③災害時の炊き出しの３つを付帯機能に設定した。

付帯機能と所要室・特記事項

付帯機能	所要室	特記事項
①見学機能	見学者通路	検収から下処理、調理、配送、洗浄の全ての作業工程が見学できるような見学者通路、あるいはモニター等で確認できるような機能を持たせること。
②食の教育研修・学びの機能	調理実習室	子ども・保護者等の調理体験の場となる調理実習室、また給食用納入物資の選定会にも対応できるようにすること。
	試食・食事室	給食の試食および調理実習後の試食空間として機能すること。
	研修室	子ども・保護者等の食の教育研修の場として利用する他、食事室と一体的に利用する事により多目的利用できる機能とすること。また視聴覚設備を設けること。
③災害時の炊き出し機能	自家発電設備	災害時に給食センターで炊き出し等（市民の１割程度の３日分：ご飯とみそ汁を１日２食分調理）を行うために、インフラ（上下水、電気）が切断された場合を想定し、必要最小限度の水と熱源の確保、自家発電（施設内の照明関係＋炊き出しを行うのに必要な最低限度の電力量）機能等を持たせること。

(4) 屋外施設機能

屋外施設については、食材搬入車、給食配送・回収車それぞれのスペースを確保するとともに、一般車両駐車スペース、駐輪場（自転車・バイク）、受水槽等を限られた敷地面積の中で効率的に確保できるよう、土地利用計画については十分検討をすること。

屋外施設機能

屋外施設機能	所要スペース	特記事項
	食材搬入車スペース	搬入、配送、回収車のスペースをそれぞれ別々に確保する。
	給食配送車スペース	
	回収車スペース	
	一般車両スペース	最大限確保すること。
	駐輪スペース（自転車、バイク用）	20 台程度を確保することを目標とする。
	受水槽、ポンプ室	周辺に可能な限り余地スペースを確保すること。
	生ゴミ処理	残渣等の処理できる機器を設けることとし、環境に配慮した処理方法について提案すること。
	ゴミ置き場	ビン、缶、ダンボール等の回収用の資源ゴミや廃棄物を保管するスペースとして整備すること。施設外部に設置し、施錠が可能な施設とすること。
	植栽地	敷地内に 6 % の植栽を行うこと。

5 設備計画

(1) 全体一般事項

設備計画は提案者の創意工夫による提案とする。ただし、以下に特記する項目については、市は積極的な対応を望んでいる。

- 1) 省資源化、省エネルギー化・低炭素化を図り、地球環境の保護に配慮する。
- 2) LCC（ライフサイクルコスト）LCCO₂（ライフサイクル二酸化炭素）の縮減に十分配慮する。

(2) 電気設備

1) 一般事項

- ア 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行える計画とする。また、将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画する。
- イ 環境に配慮し、エコケーブルや省エネルギー機器の採用を積極的に行う。
- ウ 自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とする。
- エ 高効率変圧器の採用等、省エネルギー手法を積極的に採用する。
- オ 市職員用事務室に集中管理パネル（防災設備の監視、電灯・空調の監視及び入切が可能なものとする。）を設置し、一括管理を行う。

2) 設備項目

ア 電灯・コンセント設備

- ①照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置する。
- ②高効率型器具、LEDライトなど省エネルギー型器具等の採用を積極的に行う。
- ③照明器具に付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定する。
- ④調理に関する諸室の照明は、食品の色調が変わらないよう、演色性に配慮したものとする。
- ⑤食材を検収する検収室においては、作業台面で 800 ルクス以上の照明設備とする。
- ⑥調理に関する諸室（下処理室、調理室、揚げ物・焼物・蒸し物室、和え物室等）においては、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とする。
- ⑦市職員用事務室、委託業者用事務室、会議室等の執務諸室は、作業台面で 500 ルクス以上の照明設備とする。
- ⑧その他の諸室、トイレ及び廊下等においては、機能上必要な照度を確保する。
- ⑨調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- ⑩照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のある器具とする。
- ⑪高所にある器具に関しては、交換等が容易に可能となる計画とする。
- ⑫水を扱う諸室に設置するコンセント設備に関しては、漏電対策に十分留意する。
- ⑬調理場内の移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。

イ 電源設備

- ①受配電設備は、メンテナンスを考慮した配置とする。
- ②設備容量は厨房設備の使用時間等を十分考慮して計画する。
- ③幹線は漏電等を考慮し、原則として単独の配管配線とする。

ウ 通信・情報設備

- ①外線電話を導入する。市職員と委託業者が使用した電話通話料金が分離できる計画とすること。市職員が使用する回線数は、電話 2 回線、FAX 1 回線とする。
- ②市職員用事務室および委託業者用事務室からそれぞれ必要諸室へ直接電話が可能な内線電話を適宜設置する。
- ③市職員用として、市職員用事務室には、市が近江八幡市情報管理システムを構築するので、光ケーブル用ジャック及びコンセントを設置する。
- ④テレビ受信については、③同様ケーブル用のジャックを設置する。

エ 拡声設備

- ①給食センターの内外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行う。
- ②設備する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- ③洗浄機室などは機器の騒音に留意する。

オ 誘導支援設備

- ①施設の玄関と市職員用事務室間には、インターホン設備を設け、配管配線工事を行う。
- ②食材の搬入口と委託業者用事務室が直接見通せない場合には、当該間にインターホン設備等

を設け、配管配線工事を行う。

- ③多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び市職員用事務室・委託業者用事務室にて発報する計画とする。

カ 消防設備

センター内の消防設備等については、関連法令に従いその設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画する。

キ 自家発電設備

災害時等に施設内の照明や炊き出しができるように、自家発電設備を計画する。

ク 機械警備設備

施設の安全を確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に、機械警備設備を導入する。

(3) 機械設備

1) 一般事項

更新性、メンテナンスを考慮し、容易に保守点検、改修工事が行える計画とする。

2) 設備項目

ア 換気・空調設備

- ①給食エリアにおける作業区域において水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設ける。
- ②調理場及び洗浄室、冷蔵庫に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とする。
- ③給食エリアにおける作業区域においては、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設ける。
- ④外気を取り込む吸気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、高性能フィルター等を備える。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、及び取り付けが容易に行える構造とする。
- ⑤換気等設備は、少なくとも1日1回、給食エリアの床を乾燥させる能力とする。また、換気・空調設備は、稼動時に調理場内を湿度80%以下、温度25℃以下にできる能力を有するものとする。
- ⑥各諸室の温度、湿度は、委託業者用事務室にて集中管理を行う。
- ⑦空調のスイッチについては、各部屋でも操作できるようにする。
- ⑧換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように設置する。
- ⑨換気空調ダクトは断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とする。
- ⑩空調設備の熱源機器は、故障時の危険分散、修繕及び更新等のメンテナンス性を考慮した方式を採用する。
- ⑪調理実習室の調理台上には、フード及び強制排気設備を設ける。
- ⑫給食センター施設内の臭気が周辺地域に影響しないよう防臭対策を講じる。
- ⑬屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮する。

イ 給水・給湯・給蒸気設備

- ①飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。

- ②給水栓（蛇口）は直接手指を触れることが無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- ③給水・給湯供給配管については、防錆に配慮し、給湯配管についてはステンレス管を用いる。
- ④冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染防止措置をする。
- ⑤飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にする。
- ⑥蛇口で 0.1mg/ℓ以上の遊離残留塩素を保つようにする。
- ⑦生食用の果物等を提供する場合には、次亜水を使用する等により、十分洗浄・消毒できる設備を整備する。
- ⑧受水槽は、適正な容量を設けるものとし、不浸透性の材料を使い、かつ密閉構造で、内部は清掃が容易で、施錠できる構造であること。また、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する使用であること。なお、受水槽は建物と分離して設置することも可とする。また、屋外に設置する場合はステンレス製とする。受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。
- ⑨食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に蒸気を使用する場合は、飲料水を使用する。また、給蒸気設備がボイラーである場合、使用する化合物が残留しない機能を有し、その配管には濾過装置を設置する。
- ⑩ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置し、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有するものとする。

ウ 排水設備

- ①場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下となる廃水処理施設を設ける。
- ②調理室内からの排水配管と廃水処理施設の間にグリストラップを設置する場合は、容易に点検及び清掃が可能な構造とし、よどんだ水や廃水処理施設からの逆流を防止するための十分な段差を付ける。また、グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水及び塵埃などが流入しない構造とする。
- ③汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。
- ④冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とする。

エ 排水溝

- 必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とする。
- ①排水溝の内部は、塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、ゴミや食材が溜まらないように計画する。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定する。
- ②排水溝は、清掃が容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を設ける。また、排水溝の側面と床面の境界には、半径 3cm 以上のアールを付ける。
- ③鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止に努める。
- ④排水溝、排水ますの蓋は、アルミグレーティング等軽量で扱いやすい材料を選定する。

オ 衛生設備

- ①調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理作業員の数を考慮した手洗い場を設置する。
特に下処理室内には材料ごとに個別に手洗が可能な台数を設置する。
- ②手洗い設備には肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、手を触れずに操作ができる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル、足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱を設置する。
- ③手洗い設備の排水が床に流れないようにする。
- ④来館者用トイレ等、特定の衛生器具は、誰もが使いやすく、また、衛生器具全般について節水型の器具を採用する。
- ⑤トイレの手洗い設備は、共用手洗いのほか、各ブース内にも設け、二段階での手洗いが可能とする。
- ⑥大便器は洋風便器とし、温水洗浄型とする。
- ⑦トイレに設ける全ての衛生器具は手を器具に触れずに操作可能なセンサー採用し、電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設ける。

カ 昇降機設備

- ①バリアフリー対策としてエレベーターを設置する。
- ②エレベーターの仕様は、関連する法令等に基づいた仕様とする。
- ③2階での試食会の開催等のため、エレベーターとは別に食器・食品等の運搬用に小荷物専用昇降機等を設置する。

(4) その他

1) 防虫・防鼠設備

- ①調理施設の従業員の出入口は、二重扉としてその間を暗通路又は出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠が施設内に侵入しない構造とする。
- ②吸気口及排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製で格子幅 1.5mm 以下のものとする。

2) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- ①衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備える。
- ②設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質とする。
- ③汚染作業区域・非汚染作業区域等に配慮し、靴、調理用白衣、爪ブラシが殺菌できる設備を設ける。靴については靴底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備とする。

6 調理設備設置計画

給食実施のために必要となる調理設備を、施設の設備に係る調理設備設置業務として整備する。

(1) 基本的な考え方

調理設備は、ドライシステムを基本とし、H A C C P の概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理施設の規格及び仕様を計画し、整備する。

- 1) 床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入、汚れの飛散防止）
- 2) 微生物、特に食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
- 3) 温度と時間の管理及び記録

- 4) 洗浄・清掃が簡便な構造
- 5) ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- 6) 鳥類、昆虫類、鼠等の侵入防止（機器の構造及び機密性）
- 7) 調理設備は新規設備とする。
- 8) パン・ソフト麺・牛乳については、各学校へ直接搬入されるため、これらに関連する調理設備は必要としない。

（２）調理設備の仕様

１）板金類の仕様

ア テーブル類甲板

- ①耐水性があり、腐食に強いステンレス板（SUS430 同等以上）を使用する。（以下板金類については、共通とする。）
- ②板厚は、変形しにくい 1.2mm 以上の板を使用する。
- ③甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができない構造とする。
- ④壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、高さについては、テーブル面より 300mm 以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。
- ⑤甲板と背立ての角では、5mmR 以上のコーナーを設ける。（直角にしないこと。）

イ シンク類の槽

- ①仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。
- ②排水金具は、十分に排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便のものとする。
- ③槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とする。
- ④オーバーフローは、極力大型のものを用いる。
- ⑤槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し床面への水垂れを防止する。
- ⑥シャワー設備を設けること。

ウ 脚部及び補強材

衛生面を考慮し、清掃しやすく、ゴミの付着が少ないパイプ材、丸パイプ材を使用する。

エ キャビネット・本体部

- ①キャビネットは、扉付とする。
- ②虫・異物の侵入を防ぐよう、極力すきまのない構造とする。
- ③汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とする。
- ④本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

オ アジャスター部

- ①ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。
- ②防錆を考慮し、SUS304 同等以上のものとする。
- ③床面清掃が容易に行えるよう、高さ 200mm 程度を確保する。

(3) 機械機器の仕様

1) 共通事項

ア 冷蔵庫、冷凍庫

- ①抗菌（外装の手が触れる部分は抗菌仕様、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製）、防虫（すきまがない密閉構造）、防臭（排水トラップ使用）構造の機器とする。
- ②温度監視については、調理室（庫外）で確認が行われるものとし、現在温度及び昼夜に亘る温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとする。
- ③食材の量に配慮し、適宜プレハブ式を導入すること。プレハブ式の場合、台車の大きさを考慮した間口になっていること。
- ④衛生管理に配慮し、適宜パススルー式を導入すること。

イ 下処理機器

- ①食材が直接接触する箇所は、平滑で、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がない、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とする。
- ②豆腐・油揚げを下処理する場所を設置する。

ウ 熱機器・その他

- ①排熱等により調理作業環境を害さない機器とする。
- ②設備配管等が機外に露出していない構造とする。
- ③庫内温度や食材の中心温度が容易に計測できる構造とする。
- ④メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とする。

2) 食材の検収・保管・下処理機器

ア 冷凍冷蔵庫等

- ①衛生管理面に考慮し、適宜パススルー式を導入する。
- ②食材の温度管理を適切に行える機器とする。
- ③庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器とする。
- ④大容量の保管に考慮し、適宜プレハブ式を導入する。
- ⑤天井面等の結露対策に留意する。
- ⑥保存食用冷凍庫は調理前、調理後の2献立が2週間保存できる容量の機器を設置する。
- ⑦ビニール袋、手袋、マスク等を保管できる設備を上処理室内から利用しやすい位置に設置する。

イ 皮むき機

- ①食材の取り出し口の高さを、600mm以上確保するとともに、投入しやすく、水はねの少ない構造とする。
- ②皮かすが、直接排水管に流れないように考慮する。

3) 調理・加工機器

ア 調理釜

- ①排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とし、清掃がしやすいような構造であることとする。また、使用していない釜の下に流れない構造とする。

- ②蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。
- ③釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさない構造とし、排水が釜を傾けなくても可能なものとする。
- ④調理用の給水・給湯の水栓のほかに、別途、掃除用のホース接続口を作業性と衛生的な使用を考慮し、給水・給湯をそれぞれに設ける。
- ⑤煮炊き・炒め調理用として2献立調理可能となる台数を設置する。また、和え物用（和え物下茹で用）として、和え物の2献立調理が可能となる台数を設置する。多様な献立に対応でき、複数回使用しなくても良い台数を設置する。
- ⑥釜の前には食材を置くスペースを確保する等釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行う。

イ 揚げ物機

- ①未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とし、調理後2時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とする。
- ②オイルミストの飛散に配慮した機器とする。
- ③食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- ④油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。
- ⑤高温短時間調理に対応できる機器とする。

ウ 焼物・蒸し物機

- ①焼き物・蒸し物用、和え物下茹で用とし、2献立調理が可能な台数を設置する。
- ②熱風とスチームでの組合せ調理が可能で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる加熱機器とする。
- ③調理状態が確認できる機器とする。
- ④温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。

エ 芯温測定機器

芯温の測定が必要となる揚げ物機、焼物・蒸し物機には、芯温測定機器を取り付けるか、又は、ハンディタイプを常設し適宜測定が可能とする。

オ 真空冷却機

- ①和え物が2献立同時に調理可能となる台数を設置する。
- ②調理済みの食材を短期間で衛生的に冷却し、芯温を10℃以下まで適切な時間で冷却できる機器とする。
- ③設置場所に配慮し、パススルー式などの衛生管理に適した機器とする。

カ 連続式炊飯器

- ①9,000食分の炊飯が可能な連続式炊飯器とする。なお、数台の連続式炊飯器の設置も可能とする。
- ②炊き上がりの味や炊き込みご飯への対応を考慮し、1釜あたりの炊飯量に余裕率を見込む。
- ③配送時間、喫食時間（2時間以内）を考慮し、十分な能力や作業性に優れた機器とする。
- ④米の状態に合わせて、調理のしやすい機器とする。

4) 保管機器

ア 保冷库

①和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫（冷凍庫）を導入する。

②カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とする。最低限の機能として、庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保する。

5) 洗浄・消毒・保管の機器

ア 総合事項

①環境に配慮した洗剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とする。

②1校での病原ウイルス検出時などの非常事態時において、専用手洗いと80℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにする。

イ 食器洗浄機

①確実な洗浄性能を有した機器とする。

②自動給水装置、自動温度調節装置付とし、コンベア式の機器とする。

③食器、トレイの他、はし、スプーン、しゃもじ等の附帯食器等も洗浄可能な機器とする。

④食器はカゴごと洗浄可能で扱いやすい機器とする。

⑤洗い流し後の残菜滓の処理が容易である機器とする。

⑥洗浄機専用の蛇口を併設する。

ウ 食缶洗浄機

①確実な洗浄性能を保有した機器とする。

②自動給水装置、自動温度調節装置付とし、食缶、バット等が洗浄可能な機器とする。

③洗い流し後の残菜滓の処理が容易である機器とする。

④洗浄機専用の蛇口を併設する。

エ コンテナ洗浄機

①給食配送用のコンテナ等を、自動工程で連続洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とする。

②エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。

オ 消毒保管庫

①温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器である。

②自動温度調整機能付きで、設定温度が設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。

③食器等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できる設備とする。

④消毒時間が庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間等の表示が可能であり、かつ容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とする。

カ 器具殺菌庫

①温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器である。

②自動温度調整機能付きで、設定温度が設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。

③包丁・まな板殺菌庫については、殺菌性能の向上が可能となる機器とする。

(4) 調理設備の配置等について

以下の点に配慮して調理設備を配置し、交差汚染・相互汚染を防止する。

1) 人（給食従事者）の動線

- ア 給食従事者は、一般区域、汚染作業区域、非汚染作業区域の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみで業務に従事することを原則とし、その他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとする。
- イ 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、調理専用服の着替え、靴の履き替えや、手洗い・消毒等を行う前室を設ける。
- ウ 非汚染作業区域への入口には、エアシャワーを設ける。

2) 物（食材・器材・容器）の動線

- ア 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないようワンウェイのレイアウトとする。
- イ 各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター等で受け渡しされるレイアウトとする。なお、カウンター等で受け渡しする場合は、部屋を区切るためのシャッター等を併せて設置すること。
- ウ 「魚肉類」、「卵」、「根菜類」、「野菜・果物等」は、交差汚染、相互汚染しないよう保管場所を区別する。
- エ 生食用の果物等を調理する作業区域と、その他の調理をする作業区域とは、明確に区分する。特に、病原菌が付着している「魚肉類」、「卵」を調理する作業区域、土壌菌が付着している「根菜類」を調理する作業区域との区分について留意する。
- オ 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別する。
- カ 給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残菜滓が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出できるようにする。

3) 調理設備の据付工法について

安全衛生レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。

- ア 耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とする。
- イ 機器回りの清掃が容易な構造とする。
- ウ ホコリ、ゴミ溜りができない構造とする。
- エ キープドライであること。

※調理設備の耐震に関する性能は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラス甲類に準じる。

(5) 調理温度等管理システム

厨房設備、保管機器の温度及び室内温湿度などを監視・記録できる調理温度管理システムを設置する。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合は、委託業者用事務室に異常が通知されるシステムとする。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設ける。

7 食器・食缶等調達計画

給食を実施するために必要となる食器食缶等について、以下の点に留意して各数量調達する。

- (1) 食器等は、下記のとおりであり、これらの材質は、安全性に優れ食品による着色が少ないものとする。
- (2) 食缶・バットは、あらゆる調理済み食品の温度管理を行い、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能を有する機器とする。
- (3) それぞれの食器等の必要数は以下のとおりである。下記の食器の数量は、教職員分を含む。
幼稚園分 1,500・小学校分 5,000 (1・2 年 1,600・3～6 年 3,400)・中学校分 2,500
- (4) 配送・回収業務等に必要となる食器かご類の調達についても食器食缶等調達業務の範囲とし、その仕様等については提案によるものとする。
- (5) 給食配送用コンテナの調達についても食器食缶等調達業務の範囲とする。

1) 献立内容

- ①主食 米飯 週 3～4 回 (当センターで炊飯)
米飯提供時以外は パン 週 1～2 回 (業者から直送)
ソフト麺 月 2 回 (業者から直送)
- ②副食 汁物を含めて 3 種類＋果物またはデザート (適宜)

2) 使用食器・食缶等

- ①食器材質 PEN樹脂【ポリエチレンナフタレート】同等品以上
飯椀・汁椀・大皿・深皿・カレー皿
- ②食器使用点数 常時一人 3～4 点
- ③食器使用サイズ ごはんの日
 - ・飯椀 (椀) (幼稚園児 365ml、小学生 435ml、中学生 510ml 程度)
 - ・汁椀 (ボール) (幼稚園児 365ml、小学生 415ml、中学生 520ml 程度)
 - ・大皿 (菜皿) (幼稚園児・小学生・中学生 φ160)
 - ・小皿 (深皿) (幼稚園児・小学生 210ml、中学生 310ml)パンの日
 - ・飯椀を使用せず、他の 3 点はごはんの日と同じソフト麺の日
 - ・汁椀を使用せず、飯椀・大皿・小皿の 3 点を使用
 - ・ただし、3～6 年生のみ通常の飯椀より大きい規格の飯椀を使用
 - ・飯椀 (椀) (3～6 年生のみ 510ml)カレーライスの日
 - ・カレー皿 (深皿) (幼稚園児 450ml・小学生 580ml・中学生 830ml)
 - ・飯椀を使用せず、カレー皿・大皿または汁椀・小皿の 3 点を使用
- ・箸 素材：天然木、長さ：幼稚園 160mm・小学生 185mm・中学生 210mm 程度
- ・スプーン 素材：ステンレス
- ・トレイ 素材：FRP 製または同程度 355mm×270mm×18mm 以上 (幼稚園児)

380 mm×290mm×18mm 以上（小・中学生）

- ・ 食器籠 原則 1 食器 1 籠（クラス別）とする
※商品・各サイズについては同等品以上であれば若干の変更可
- ・ アレルギー対応食用容器

児童生徒別にランチジャー等配食容器を調達するとともに、安全性に優れ食品による着色が少なく、消毒保管のための耐熱性を有するもので、給食数の 2%程度を調達すること。なお、この配食容器は、献立名、除去食品名、学校・園名、クラス名、氏名を表示できる仕様とする。

配膳器具

- ・ 汁杓子（大・小の 2 サイズ） 1 クラス各 1 個
- ・ うどん杓子 1 クラス 1 個
- ・ トング 1 クラス 2 個
- ・ しゃもじ（ご飯が付きにくいもの） 1 クラス 2 個

食缶・バット

- ・ 食缶（ごはん用、汁物・煮物用） 1 クラス 2 個
- ・ バットまたは食缶（おかず用） 1 クラス 3 個（内 1 個は保冷機能付き）

※常時 3～4 個を使用予定

※現在の食缶、バットの使用状況（参考）

食缶：汁物、スパゲティー等の麺類・バット：焼き物、揚げ物、蒸し物・ボール：和え物

バイキング用食器（30 クラス分）

- ・ 大皿（盛り皿） 1 クラス 2 個
- ・ 大深皿（どら鉢） 1 クラス 6 個
- ・ バイキング用トング 1 クラス 8 個
- ・ バイキング用スプーン 1 クラス 8 個

※取り皿は日常使用している皿を使用予定

8 施設備品整備計画

市職員用事務室、会議室、書庫、市職員用更衣室及び調理実習室に、以下に示す施設備品を、整備する。

なお、当該諸室の検討に当たっては、これら施設備品の導入を前提とした計画とする。

（1）調理実習室

名 称	数 量	単 位	仕 様 等
冷蔵庫	1	台	内容量 1,200 L 程度のもの
調理実習台（コンロ・オーブン付）	1	台	2,100×900×800 程度のもの
調理作業台（コンロ・オーブン付）	6	台	2,100×900×800 程度のもの
調理実習室用食器飯椀	各 50	個	食器食缶等調達業務と同品質のもの

(小学校・中学校用)			
調理実習室用食器汁椀 (小学校・中学校用)	各 50	個	食器食缶等調達業務と同品質のもの
調理実習室用食器おかず皿 (大皿 (菜皿))	100	個	食器食缶等調達業務と同品質のもの
調理実習室用食器おかず皿 (小皿 (深皿) 小学校・中学校用)	各 100	個	食器食缶等調達業務と同品質のもの
包丁 (大・中・小)	各 7		各調理台に 1 セット
両手なべ・雪平なべ、フライパン、ボール、 ざる (以上、大・中・小)	各 7		各調理台に 1 セット
バット、水切りバット (以上、大・中)	各 7		各調理台に 1 セット
まな板、ターナー、スパテラ、ひしゃく、 揚網、泡立て器、ピーラー、缶切、調理用 はさみ、計量カップ、自動秤など備品一式	各 7		各調理台に 1 セット
上記器具類を収納できるロッカー等	必要数	台	提案による
電話機	1	台	

(2) 市職員用事務室

名称	数量	単位	備考
事務用机	8	台	所長用を含む
椅子	8	脚	所長用を含む
収納ロッカー	6	台	W900×H900、両開き戸
電話機	3	台	
ホワイトボード (スケジュール管理用)	1	面	2 ヶ月間予定
打合せテーブル	1	式	椅子共 8 人用
FAX 機	1	台	
印刷機	1	台	市職員と委託業者で兼用するため、使 いやすい場所に設置 (利用に支障のな い場所)
コピー機	1	台	

(3) 更衣室

名称	数量	単位	備考
男子更衣室ロッカー	1	式	4 名分
女子更衣室ロッカー	1	式	6 名分

(4) 会議室

名称	数量	単位	備考
打合せ机	2	台	W1,800×D900
打合せ椅子	12	脚	

ホワイトボード	1	面	
電話機	1	台	

(5) 書庫

名称	数量	単位	備考
収納ロッカー	4	台	扉付き（施錠できるもの）

(6) 研修室

名称	数量	単位	備考
折りみ机	27	台	W1,800×450 キャスター付き
椅子	80	脚	収納台車付
ホワイトボード	1	面	脚付き（移動可能）
A V 装置	1	式	映像入力用プロジェクター マイク、スピーカー設備等
投影用スクリーン	1	幕	
演台	1	台	
D V D 再生機	1	台	
テレビ	1	式	サイズ、台数は 80 名が視聴することを 踏まえ設置する。
電話機	1	台	

9 その他

(1) 全般

周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設とする。

(2) 外部仕上げ

- 1) 鳥類・鼠類及び昆虫類の侵入及び住み着きを防ぐ構造とする。
- 2) 搬入を行うプラットホームにはシャッター等を設けるとともに食材搬入口にはエアカーテン、配送・回収口にはドックシェルター（エアカーテン付等）を設ける。

(3) 内部仕上げ

- 1) 床は、不浸透性、耐磨耗性、耐熱性、耐油性、耐薬品性、防滑性があり、かつ平滑で清掃が容易に行える構造とする。給食エリアは、ドライ仕様とする。
- 2) 天井・内壁・扉は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用い、すきまがなく平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けること。
- 3) 内壁と床面の境界には、アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。
- 4) 高架取り付けの設備、窓枠等は、塵埃の溜まらない構造とする。

- 5) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- 6) ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。
- 7) 抗菌仕様の内装材、衛生機器等を積極的に採用する。

(4) 室内空気

建物引渡し時のホルムアルデヒドをはじめとする揮発性有機化合物(6物質)の削減は、「学校環境衛生の基準」に準じるものとする。

(5) 「学校施設環境改善交付金」等活用予定事業

本事業の実施に際し、文部科学省の「学校施設環境改善交付金」制度を活用する予定であるので、技術提案の参考とされたい。

① 交付金対象事業

学校給食施設の新增築及び、炊飯施設の新增築にかかる整備事業

Ⅲ 配膳室等の整備に関する要求水準

1 共通事項

- (1) 給食センターで調理された食品等をスムーズに配送・回収するために、各学校等に配膳室等を設計・整備すること。
- (2) 配膳室の整備内容は、自校で調理を実施している小学校については現給食室を改造し、幼稚園・中学校については新設（増築）する。
- (3) 配膳室を新設（増築）する場合は、配送車両が配膳室等まで安全かつスムーズにアプローチ出来るよう敷地内経路を設定するとともに、配膳室内の運搬車を各クラスまで効率良く衛生的に移送出来るような位置を設定すること。
- (4) 配送・回収の際、出来る限り塵埃等が配膳室内に入らないような構造とし、必要に応じてブラットホーム、庇を設置すること。
- (5) 本章で定めのない事項については、本要求水準書の内容に従うものとする。

2 整備対象となる学校等及び整備概要

- (1) 幼稚園
 - 1) 八幡幼稚園、岡山幼稚園、金田幼稚園、桐原幼稚園、馬淵幼稚園、北里幼稚園の6施設を整備対象とする。
 - 2) 配送されたコンテナの荷受・保管・回収スペース、必要室数分の運搬車保管スペース及び配膳員がコンテナから運搬車に移し替える作業スペース等が確保された配膳室を新設（増築）すること。
- (2) 小学校
 - 1) 八幡小学校、岡山小学校、桐原小学校、桐原東小学校、馬淵小学校、北里小学校、武佐小学校の7施設を整備対象とする。
 - 2) 既存の給食室を改造し、配送されたコンテナの荷受・保管・回収スペース、必要室数分の運搬車保管スペース及び配膳員がコンテナから既存運搬車に移し替える作業スペース等を確保すること。
 - 3) 既存の給食室内の内装仕上げ、電気設備、給排水衛生設備等は撤去処分の上再整備すること。
 - 4) 整備する配膳室の必要スペースは、現在想定される食数（コンテナ数）に応じた適正規模とすること。残スペースの活用方法は提案とする。
 - 5) 工事に支障となる調理機器等は原則として撤去処分とするが、一部の機器については、別途市と協議の上取扱いを決定するものとする。

(3) 中学校

- 1) 八幡中学校、八幡東中学校、八幡西中学校の3施設を整備対象とする。
- 2) 八幡中学校については、配送されたコンテナの荷受・保管・回収スペース、各階ごとに必要室分の運搬車保管スペース及びコンテナから運搬車に移し替える作業スペース等を確保するための配膳室を新設（増築）すること。

また、高齢者・身障者等の一般来客者の利用にも配慮し二方向出入口を備えた、コンテナ1台と大人2名が乗降出来る定員15名程度の人荷用エレベーター（かご内法1,300mm×1,800mm程度）を付設すること。

- 3) 八幡東中学校・八幡西中学校については、配送されたコンテナの荷受・保管・回収スペース、配膳員がコンテナから各クラス数分の食缶等を専用台に移し替え、これを各クラスの給食当番が持出し・持帰りするための作業スペース等が確保された配膳室を新設（増築）すること。

3 整備時期

配膳室等の整備は、施設毎に概ね以下の期間内に施工するものとする。

施工に当たっては、生徒の授業や安全面等に支障が出ないよう市及び学校関係者等と十分調整を行うこと。

(1) 幼稚園

配膳室等の新設（増築）が整備内容となるため、平成25年の春休み休暇期間を中心に基礎工事まで完了の後、同年7月から8月の夏休み長期休暇期間を中心に残る部分を施工するものとする。

(2) 小学校

既存の給食室を配膳室等に改造することが整備内容となるため、給食が終了する平成25年7月中旬から8月の夏休み長期休暇期間で施工するものとする。施工期間が短いため、作業時間を延長する場合は市及び学校関係者等と十分協議を行うこと。

(3) 中学校

幼稚園と同様、配膳室等の新設（増築）が整備内容となるため、平成25年の春休み休暇期間から8月の夏休み長期休暇期間で施工するものとする。

4 その他

- (1) 配膳室等の整備に関わらず、桐原幼稚園の旧ボイラー室棟及び金田幼稚園の外部螺旋階段は解体撤去すること。

- (2) 幼稚園・中学校について、給食センターから配送されるコンテナや各クラスで配膳するための運搬車については必要全数量を調達するとともに、衛生管理上、運搬物が床面から60cm以

内の範囲に入らないような構造とすること。

以上、整備内容を項目別に配膳室等整備一覧表にまとめる。

配膳室等整備一覧表

整備項目 既存施設			コンテナの荷受・保管・回収スペース	運搬車への分載作業スペース	運搬車の保管スペース	食缶等の各クラス用分載作業スペース	配膳員休息スペース又は室(含机・椅子)	食缶等の各クラス用配膳台	運搬車(必要室数分)	牛乳保冷库、パン・ソフト麺保管棚	清掃用洗い槽、配膳員手洗設備	掃除用具庫	エレベーター
施設名	構造 階数	増 築 構造階数											
八幡幼稚園	S・1	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
岡山幼稚園	S・1	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
金田幼稚園	RC・2	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
桐原幼稚園	RC・2	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
馬淵幼稚園	S・1	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
北里幼稚園	S・1	S・1	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	—
八幡小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
岡山小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
桐原小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
桐原東小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
馬淵小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
北里小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
武佐小学校	RC・3	—	○	○	○	—	—	—	—	—	○	○	—
八幡中学校	RC・3	S・3	○	○	○	—	○	○	○	○	○	○	○
八幡東中学校	RC・3	S・1	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	—
八幡西中学校	RC・3	S・1	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	—

RC：鉄筋コンクリート造、S：鉄骨造、○：該当項目、—：非該当項目

IV その他

1 業務の履行状況の確認

市は、次の各時期に、次に記載するところにより、請負者が前記「要求水準」を満たし、かつ請負者が行った技術提案の内容に従って、業務を確実に履行していることを確認する。

また、必要と認める場合には、随時必要な確認を行う。

(1) 基本設計および実施設計時

請負者は、定期的に市に履行状況を報告し、基本設計および実施設計完了時には、市に設計図書を提出して、その内容について承認を得ること。

なお、その際当初の技術提案書に記載された内容であっても、市は変更にかかる協議を申し出ることがある。変更によって生じた負担については、市と請負者の協議により定める。

(2) 計画通知書等申請時

建築基準法に基づく計画通知等に必要な書類の作成および行政手続き上必要な申請を行うにあたっては、請負者は市に対して事前説明および事後報告を行うこと。

なお、各種申請によって設計変更が生じた場合、その負担は原則として請負者が負うこと。

(3) 工事施工時

請負者は、建設業法に規定される監理技術者を専任で配置して施工の管理を行い、市に本工事の進捗状況を毎月報告すること。

また、市が要請したときは、請負者は本工事の施工について事前説明、工事現場での説明および事後報告を行うこと。

なお、市が説明または報告を受けたことによって、請負者は、施工に起因する瑕疵担保責任を免れるものではない。

2 特記事項

請負者が業務を履行するにあたっての条件は、以下のとおりとする。

(1) 設計業務

1) 設計および設計関連業務

請負者は監督員の指示に従って業務に必要な調査を行い、関係法令等に基づいて業務を処理すること。

① 設計金額が契約金額を下回った場合は、契約金額の変更を行う。

② 請負者は、業務の詳細および当該工事の範囲について、監督員と連絡を取り、かつ十分に打合せをして、業務の目的を達成しなければならない。

③ 請負者は、業務の進捗に応じて、業務の区分毎に監督員に設計図書等を提出するなどの中間報告をし、十分な打合せをしなければならない。

- ④ 図面、積算内訳明細書等の用紙、縮尺表現方法、タイトルおよび整理方法は、市監督員の指示を受けること。また、図面は建築工事、電気設備工事、機械設備工事毎に順序よく整理統合して作成し、各々一連の整理番号を付けること。

2) 工事の実施に必要な各種申請業務

工事の実施に必要な行政関係手続きについては、関係機関との事前協議を含め、すべて請負者が行うこと。また、各申請にかかる手数料等の諸費用はすべて請負者負担とする。

3) 設計図書の提出

新築工事基本設計完了時および新築工事実施設計完了時に、設計図書等を市に提出し、承認を得ること。

なお、著作権は、市又は市及び請負者の共有に帰属するものとする。

4) 設計業務に適用する基準

設計業務は、建築基準法等の関係法令の外、以下の諸基準を遵守して履行すること。

- ① 公共建築工事標準仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 最新版）
（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）
- ② だれもが住みたくなる福祉滋賀のまちづくり条例施設整備マニュアル
- ③ 建築数量積算基準・同解説（建築工事建築数量積算研究会制定）
- ④ 建築設備数量積算基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ⑤ 学校環境衛生の基準
- ⑥ 学校給食衛生管理基準

(2) 工事監理業務

- 1) 請負者は、建築基準法に規定する工事監理者を選定し工事監理業務を行わせること。
- 2) 工事監理者は、請負者を通じて毎月定期的に工事監理状況を市に報告すること。
- 3) 市への完成確認報告は、工事監理者が行う。
- 4) 工事監理業務は常駐監理とする。
- 5) 工事監理業務は「民間連合協定監理業務委託契約約款」によることとし、その業務内容は「民間連合協定・建築監理業務委託書」に示された業務とする。

(3) 施工業務

1) 基本的な考え方

- ① 請負契約に定める期間内にすべての施工を行うこと。
- ② 施行の際には、特に以下の点について留意して施工計画を作成し、市の承諾を受けること。
 - ア 建設業法および建設リサイクル法他十分に理解のうえ、必要な関連法令を遵守すること。
 - イ 構内および工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮すること。
 - ウ 騒音、振動等を最小限にとどめるとともに、近隣住民の安全には最大限の配慮を行い、近隣地域に及ぼす影響を最小限にとどめるよう努めること。万一既存舗装、その他工作物等を破損した場合にあっては、関係者への対処と合わせ、すみやかに

現状復旧を行うこと。

エ 工事期間中作業区域に進入するすべての車両に対して周知徹底すること。

オ 当該作業区域への車両の進入にあたっては、交通誘導員等配置のうえ、十分な安全対策を講じること。特に、大型車両の出入りについては留意のこと。

カ 無理のない工事工程を立てるとともに、適宜近隣住民等に周知し、作業時間に関する了解を得ること。なお、自治会等行事の内容によっては、行事当日の作業を中止するなど地元と協力するよう努めること。

キ 請負者は、工事の内容に応じた火災保険、建設工事保険等を工事目的物に付するものとする。

- ③ 請負者は、工事実績情報サービス（CORINS）入力システムに基づき「工事カルテ」を作成し、監督員の確認を受けた後、（財）日本建設情報総合センター（JACIC）に提出するとともに、センター発行の「工事カルテ受領書」の写しを監督員に提出すること。

なお、提出期限は以下のとおりとする。

ア 受注時登録データの提出期限は、契約締結後 10 日（土、日、祝日、年末年始を除く）以内とする。

イ 完了時登録データの提出期限は、工事完了後 10 日（土、日、祝日、年末年始を除く）以内とする。

ウ 施工中に受注時登録データの内容に変更があった場合は、変更があった日から 10 日以内に変更データを提出しなければならない。

2) 着工前業務

- ① 着工に先立ち、近隣住民との調整および建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解および安全を確保すること。なお、地元および近隣に対しての説明会を予定しているので、資料の作成、工事概要の説明等協力すること。
- ② 請負者は、工事の着手前および完了後に、自ら必要と思われる範囲の近隣家屋・工作物の調査を実施し、工事に起因する損傷等の有無を確認すること。
- ③ 工事に着手するときは、工事着工届書等を提出して監督員の承諾を受けること。

3) 施工期間中業務

- ① 各種関連法令および工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書および施工計画に従って施工すること。
- ② 各種機器類、建材類等の形状、色彩については原則として提案内容および設計図書によるものとするが、決定は、材料承認届を受けて、市が行うものとする。
- ③ 工事施工にあたっては、以下の点に留意すること。
 - ア 請負者は、市に対し工事施工の事前説明および事後報告を行うこと。
 - イ 工事中の安全対策、近隣住民との調整等は請負者において十分に行うこと。
 - ウ 夜間等における不法侵入を防止するなど、工事現場内の保安管理に留意すること。

- エ 事故、火災等非常時の対応については、予め県と協議のうえ安全計画書を作成し、事故等が発生した場合には安全計画に基づき直ちに必要な措置を講じること。
- オ 工事にあたっては、粉塵飛散、搬出搬入車両の交通問題等、近隣への配慮に特に留意すること。
- カ 請負者は、建設等に伴う許認可等の各種申請を行うこと。
- キ シンナー等の保管については、工事現場に放置することなく厳重に行い、盗難を防止するとともに、保管数量についても作業前、作業終了後の確認等確実な管理を行うこと。
- ク 喫煙等火気の使用については一定の場所を指定し、火元責任者を配すること。
- ケ 過積載等違法運行防止を図り、道路交通法を遵守すること。
- ④ 材料の検査に伴う試験は、原則として公的試験場で行うこと
- ⑤ 各種下請業者、製造所、備品購入等市内で供給できるものについては、極力市内業者を選定すること。
- ⑥ 「公共工事に入れ及び契約の適正化の促進に関する法律」に従い、施工体制を講じること。
- ⑦ 請負者は電波法を遵守し、不法無線局を搭載した工事車両を使用しないものとし、工事現場において、不法無線局を搭載していると疑わしい車両を発見したときは、すみやかに監督員にその旨報告すること。

4) 竣工時業務

- ① 工事完了検査に必要な手続き業務を、工事全体工程に支障がないよう実施すること。
- ② 請負者は、建築基準法および消防法に基づく完了検査ならびに、市工事検査規定に基づく工事完了検査を受け、それらすべての検査において工事の完了が確認された後、施設の引渡しを行うものとする。
- ③ 請負者は、引き渡し時に取扱説明書等必要書類を必要部数作成し、ファイリングして提出すること。(部数、詳細については、監督員の指示による。)
- ④ 竣工写真、竣工図は次のとおりとする。
 - a 竣工写真（施設ごと）
 - ア 外観写真（キャビネ版）、内観写真（サービス版）をアルバムにて2部提出すること。
 - イ 写真データ（ファイル形式：J P E G）をCDにて提出すること。
 - ウ 著作権は、請負者が市に無償で譲渡するものとし、市は了解無くパンフレット、広報等に活用できるものとする。
 - b 竣工図（施設ごと）
 - ア A 1版に焼き付け製本し、2部提出すること。
 - イ 原図およびC A Dデータを提出すること。
 - ウ 著作権は、請負者が市に無償で譲渡するものとする。

3 遵守すべき法令等

本業務の実施に当たっては、本書に定めるほか、特に次の関連法令等を遵守して履行すること。

(1) 法令等

- 1) 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- 2) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- 3) 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- 4) 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- 5) 食品衛生法（昭和 22 年法律 233 号）
- 6) 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- 7) 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- 8) 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- 9) 高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律（平成 6 年法律第 44 号）
- 10) 消防法（昭和 23 年法律第 86 号）
- 11) 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- 12) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- 13) 河川法（昭和 39 年法律第 167 号）
- 14) 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- 15) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- 16) 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- 17) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- 18) 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- 19) 土壤汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- 20) 騒音規制法（昭和 43 年法律 98 号）
- 21) 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- 22) 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- 23) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- 24) 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- 25) 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- 26) エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- 27) 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- 28) だれもが住みたくなる福祉滋賀のまちづくり条例
- 29) 滋賀県建築基準条例および同施行規則
- 30) 滋賀県屋外広告物条例
- 31) 近江八幡市風景づくり条例
- 32) 近江八幡市景観法による届出行為等に関する条例
- 33) 近江八幡市給水条例
- 34) 近江八幡市下水道条例

- 35) 近江八幡市環境基本条例
- 36) 近江八幡市火災予防条例
- 37) 近江八幡市廃棄物の処理及び清掃に関する条例
- 38) 近江八幡市環境基本条例
- 39) 近江八幡市開発事業における手続き及び基準等に関する条例
- 40) その他関係法令等

上記に関するすべての関連施行令・規則等についても含むものとし、また、本業務を実施するに当たり必要とされるその他の法令等（条例を含む。）についても最新のものを参照し遵守のこと。

（２）要綱・基準等

- 1) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- 2) 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- 3) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年厚生省衛食第 85 号）
- 4) 学校給食事業における安全衛生管理要綱（昭和 48 年労働基準局長通知基発第 107 号）
- 5) 学校環境衛生の基準（文部省平成 4 年制定）
- 6) 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年建設省経建発第 1 号）
- 7) 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年建設省経建発第 3 号）
- 8) 建築構造設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 9) 建築鉄骨設計基準及び同解説（建設大臣官房官庁営繕部監修）
- 10) 官庁施設の総合耐震計画基準（建設大臣官房官庁営繕部監修）
- 11) 建設設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 12) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 13) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 14) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 15) その他関連する建築学会等の基準・指針等

4 公開資料

以下の資料をホームページ上で公開する。（PDF ファイル）

- ・ 求積図（DXF ファイル）
- ・ 配膳室等整備工事施設別配置平面図
（金田幼稚園 1/1,000、他幼稚園 1/500、小中学校 1/1,000）
- ・ 中学校の新設（増築）参考平面図
- ・ 敷地内土質調査による地質柱状図（2011.12.下旬公開予定）

5 閲覧資料

以下の資料は閲覧できる。

- ・ 旧と場建築図面
- ・ 配膳室等整備対象施設建築図面